

Rezept

# Ochsenschwanzragout mit Sellerie

Ein Rezept von Ochsenschwanzragout mit Sellerie, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>4 Stangen</b> Staudensellerie	<b>1</b> dicke Möhre
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>100</b> fetter (grüner) Speck	<b>je 2 Zweige</b> Thymian und Rosmarin
<b>2 kg</b> Ochsenschwanz	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1 EL</b> Butter	geschmacksneutrales Öl EL
<b>1</b> Tomatenmark	<b>1/2 l</b> trockener Rotwein
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>1 Stück</b> Zimtstange (etwa 2 cm)
<b>1 TL</b> Chiliflocken	<b>2 TL</b> ungesüßtes Kakaopulver
<b>2 EL</b> Pinienkerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Den Sellerie waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhre, die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Speck in dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Die Kräuter abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Ochsenschwanz salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Butter und Öl im Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise rundherum gut anbraten, herausnehmen. Speck, Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter anbraten, das Tomatenmark unterrühren. Fleisch wieder dazugeben, ein Drittel des Weins angießen und fast einkochen lassen. Nochmals ein Drittel angießen, einkochen lassen.
3. Übrigen Wein mit Lorbeer, Zimt und Chili dazugeben, salzen. Topf in den Backofen (Mitte) stellen. Ofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) schalten, das Ragout etwa 5 Stunden schmoren lassen. Dabei ab und zu durchrühren und eventuell noch etwas Wasser (oder auch Wein) angießen.
4. Ochsenschwanzragout mit Kakao und Salz abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und aufstreuen.